CHAMPAGNE

MATER & FILII

Histoire de Transmissions.

Transmission d'une passion,
transmission d'un savoir-faire,
transmission d'un état d'esprit.

« Small is beautiful », Leopold Kohr (1909-1994)

I.	D'UNE MÈRE À SON FILS	p.2
II.	UNE MAISON FAMILIALE QUI A TOUT D'UNE GRANDE	p.5
III.	LE RESPECT DE LA TERRE	p.6
IV.	UNE MARQUE COUSUE MAIN	p.8
V.	PORTER LA NOBLESSE DU CHAMPAGNE	p.11
VI.	UN CHAMPAGNE POUR CHAQUE OCCASION	p.12
VII.	COMMUNICATION	p.16
VIII.	PARTENARIAT COMMERCIAL	p.17

I. D'UNE MÈRE À SON FILS

À Dormans, au cœur de la Vallée de la Marne, berceau du Champagne, la Maison MATER & FILII est l'histoire d'une transmission, d'une mère à son fils.

La transmission d'un patrimoine familial, certes, mais aussi la transmission d'une passion, d'un savoir-faire et d'un état d'esprit. Une belle aventure humaine à laquelle j'ai souhaité rendre hommage à travers un nom de marque riche de sens.

Clin d'œil à mes études littéraires et respect pour mon héritage maternel, "MATER & FILII" est la signature que j'ai choisie.

La modernité et l'ancrage de cette identité se retrouve dans le logo de la Maison modélisant une séquence d'ADN. La feuille de vigne, symbolisant la mère ou la terre nourricière, est ainsi naturellement reliée à la grappe, le fruit, également le fils.

Jérôme Dhuicq

II. UNE MAISON FAMILIALE QUI A TOUT D'UNE GRANDE

Si l'exploitation s'est transmise de génération en génération jusqu'à moi, c'est sous mon impulsion qu'elle a trouvé sa physionomie actuelle.

Une Maison résolument moderne et soucieuse de la qualité, certifiée " HVE " (Haute Valeur Environnementale) et " VDC " (Viticulture Durable en Champagne), qui doit sa force à l'assemblage de ses talents.

Cuvées haut de gamme, service personnalisé, distribution sélective : j'entends porter le patrimoine familial que m'a confié ma mère plus loin encore.

Car plus que l'histoire d'une personne, **le Champagne MATER & FILII est avant tout celle d'une formidable aventure humaine collective.**

III. LE RESPECT DE LA TERRE

La Maison MATER & FILII est issue d'une famille de vignerons installés en Champagne depuis de nombreuses générations. Elle est donc l'héritière d'un patrimoine familial, d'une tradition, qu'elle a su préserver, tout en continuant de progresser vers l'excellence.

La Maison MATER & FILII vous propose ainsi des champagnes de haute qualité, élaborés dans le respect des principes du développement durable.

Car ses méthodes de travail ont évolué (travail léger du sol, maintien d'un couvert végétal, biocontrôle, etc…), elle est aujourd'hui certifiée "HVE" (Haute Valeur Environnementale) et "VDC" (Viticulture Durable en Champagne) et elle veille constamment à réduire son empreinte carbone (réduction du poids des bouteilles, utilisation de matériaux recyclés, etc…).

IV. UNE MARQUE COUSUE MAIN

Excellence, exigence et élégance sont les trois valeurs majeures constituant, au quotidien, la force du Champagne MATER & FILII. Sur ces trois piliers, se bâtit chaque jour une aventure collective où chacun et chacune joue un rôle important. Si la viticulture est supervisée par un Responsable de vignoble, passionné et expert, la vinification est, quant à elle, élaborée sous l'œil de mon chef de cave, ami d'enfance et œnologue. Autant de personnes de confiance sur lesquelles je peux m'appuyer.

À la tête de ma Maison, je m'occupe également du reste (dont les relations avec les clients et les fournisseurs, la communication, les approvisionnements, etc…).

Un bel exercice de souplesse permanente et de flexibilité à toute épreuve qui rajoute à la modernité et à l'authenticité de la Maison MATER & FILII et font naturellement sa différence.

CHAMPAGNE
MATER & FILII
Cuvée Blanc de Blancs

V. PORTER LA NOBLESSE DU CHAMPAGNE

La Maison MATER & FILII est donc située à Dormans, au cœur de ce splendide terroir de la Vallée de la Marne, Rive Gauche, où le Meunier règne en maître sur un sol à tendance marneuse et, pour certaines parcelles, sableuse, accompagné par le Pinot Noir et le Chardonnay. **Les presque 3 hectares de mon vignoble se répartissent en 6 parcelles… représentées par les 6 compartiments constituant le logo.**

L'attention portée par la Maison à l'excellence de ses champagnes se traduit sur le terrain et se poursuit également lors du pressurage, en faisant le choix de sélectionner les têtes de cuvées. Le tout dans le plus grand respect environnemental, grâce à un centre de pressurage de haute précision, labellisé ISO 22000.

Cette exigence permanente de haute qualité a valu à la Maison de belles récompenses (**Double médaille d'or** pour la cuvée Crescendo au "SAKURA Japan Women's Wine Awards" et **Coup de cœur** du magazine Terre de vins, **92/100** pour la cuvée Cœur de Vallée au Bacchus Magazine, etc…).

VI. UN CHAMPAGNE POUR CHAQUE OCCASION

Pour moi, le champagne est d'abord un vin, avec toute la noblesse et la complexité que cela induit.

" Ambassadeur " du champagne, je souhaite donc lui donner toute sa place à table en le sortant de l'apéritif où on l'a un peu trop vite enfermé. Ce qui me fait envisager un champagne pour chaque moment, pour chaque rencontre et pour chaque mets...

À l'image de ma gamme actuellement composée d'une cuvée parcellaire, de 4 millésimes et de 7 cuvées, réparties en 2 gammes : **" Terroir "**, faisant la part belle au Meunier et **" Editions Limitées "**, dont 3 cuvées mono-cépages.

CHAMPAGNE
MATER & FILII
Cuvée tradition

CHAMPAGNE
MATER & FILII
Cuvée tradition

I.

CHAMPAGNE
MATER & FILII
Cuvée crescendo

II.

CHAMPAGNE
MATER & FILII
Cuvée dégustation

IV.

CHAMPAGNE
MATER & FILII
Cuvée cœur de vallée

V.

III.

GAMME TERROIR

I. CUVÉE TRADITION
(95 % Meunier et 5 % Pinot Noir)

II. CUVÉE CRESCENDO
(40 % Chardonnay et 60 % Meunier)

III. CUVÉE SYMPHONIE
(77 % Meunier et 23 % Coteaux Champenois)

GAMME ÉDITIONS LIMITÉES

IV. CUVÉE DÉGUSTATION
(50 % Chardonnay et 50 % Pinot Noir)

V. CUVÉE CŒUR DE VALLÉE
(100 % Meunier, vinification en fût de chêne)

VI. CUVÉE BLANC DE NOIRS
(100 % Pinot Noir)

VII. CUVÉE BLANC DE BLANCS
(100 % Chardonnay)

VI.

VII.

VII. COMMUNICATION

TRANSPORT / EXPORT

- **Conditionnement en carton de 6 btls.**
- **Possibilité d'étui** *(1 ou 3 bouteilles)* **et coffrets bois** *(1 ou 3 bouteilles)*, **sur demande.**
- **Dimension caisse (x6 btls.) :** 320 mm x 245 mm x 175 mm
- **Volume caisse (en m³) :** 0.01419 m³
- **Dimension palette européenne :** 1200 mm x 800 mm x 144 mm *(H x L x l)*
- **Nombre de caisses maximum par palette :** 80 caisses
- **Poids palette européenne :** 25.00 kg
- **Poids bouteille remplie :** 1.569 kg
- **Poids d'une caisse de 6 btls remplies :** 10.26 kg
- **Code douanes :** SH220410 11

ATOUTS CONCURRENTIELS

- **Maison certifiée " HVE "** (Haute Valeur Environnementale) et **" VDC "** (Viticulture Durable en Champagne),
- **Structure familiale, propriétaire** des vignes qu'elle exploite,
- **Maison moderne et artisanale,** flexible et proche de ses clients,
- **Double implantation** (Champagne et Ile de France) qui renforce la proximité et la modernité,
- **Cuvées de haute qualité,** élaborées uniquement avec le premier jus,
- **Large gamme** (12 cuvées), bien différenciée,
- **Visuels** (packaging) accrocheurs et facilement reconnaissables,
- Forte et élégante présence sur les réseaux sociaux,
- **Reconnaissance** de la presse spécialisée / professionnelle.
- **Politique commerciale adaptée** et dirigée vers les professionnels,
- **Réseau de distribution sélectif en** France et à l'international,
- **Appui commercial réactif et rigoureux** (PLV, supports outil d'aide à la vente,...).

VIII. NOTRE PARTENARIAT COMMERCIAL

PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

Je me tiens à votre disposition pour vous parler de mon métier, organiser des visites, vous recevoir en dégustation, venir vous présenter ma Maison dans vos locaux, etc… Toute demande d'outils de communication sera considérée et j'y répondrai dans la mesure du possible.

RAYONNEMENT ACTUEL ET PARTENARIATS VISÉS

Ma marque a le plaisir d'être d'ores et déjà représentée dans différents pays. Pour poursuivre son développement, je suis ouvert à tout agent, importateur, caviste et CHR souhaitant devenir l'un de mes ambassadeurs, en France comme à l'étranger.

JÉRÔME DHUICQ

CONTACT PRIVILÉGIÉ

Associé unique et gérant de la Maison MATER & FILII, je serai heureux d'être votre référent pour toute demande. Le cas échéant, votre interlocuteur terrain reste bien évidemment votre contact privilégié.

champagne@materetfilii.fr

06 12 56 62 65
01 39 15 28 42

PLUS D'INFORMATIONS SUR :

WWW.MATERETFILII.FR

Crédits photos : David Rase (packshots).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉÀ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE

MATER & FILII

4, rue du Maréchal Foch 51700 DORMANS
Accès et parking voiture : 2 ter, Avenue Buffon, 78600 MAISONS-LAFFITTE
Accès piéton et courrier : 38, rue de la Muette, 78600 MAISONS-LAFFITTE

CHAMPAGNE@MATERETFILII.FR | 06 12 56 62 65 | 01 39 15 28 42